

-Dinnerabend mit Sven Niederbremer-

Aperitif

Perlwein "Rosenrot" Dohlmühle , alkoholfreier Cocktail

Riesling Zwockelsbrück

*

Grauburgunder, Reichsrat von Buhl

*

Kleine Zalze, Chardonnay

*

St.Laurent, Eymann

*

Kleine Zalze, Pinotage

*

Bacharacher Riesling Kabinett, Ratzenberger

Digestiv

Lüning Aquavit , Williams Birne

-Dinnerabend mit Sven Niederbremer-

Saibling auf süß-sauren Zwiebeln mit Dill

*

Kurz geräucherte Jacobsmuschel im Serrano Mantel mit
Krustentier Tapioka

*

Kabeljau mit Fenchelkraut & Beurre blanc

*

„Techtel Mechtel“ vom Wildgeflügel mit geschmortem
Topinambur

*

Wange & Filet vom Kalb mit Rahmpolenta & Salzzitrone

*

Creme vom Käsekuchen mit Beeren & Mandeln
